Château de Béru

Athénaïs AmalGamay VdF

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9950219099

Aligoté, Gamay

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Entenbrust mit Roter Bete, Brombeeren und schwarzem Pfeffer (Geflügel)

Gegrillter Thunfisch mit Tomate, Olive und Kräutern (Fisch)

Geröstete Aubergine mit Linsen, Kräutern und eingelegten roten Zwiebeln

(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.09.2026

Information zum Wein
Es handelt sich um eine Co-Gärung aus 60 % Gamay und 40 % Aligoté, wobei der Gamay in ganzen Trauben vergoren und mit dem Most des Aligoté verschnitten wurde. Die Trauben stammen aus einem schon lange Zeit biologisch wirtschaftenden Partnerbetrieb an der Yonne. Die Weinmacherin ist Gaëlle Ribé.
Farbe
recht transparentes Ziegelrot

Nase
Dies ist der fünfte Jahrgang dieses ungewöhnlichen Weins. *AmalGamay* bietet ein frisches Bouquet von Walderdbeeren, Mieze Schindler, Brombeere und einem Hauch von Schlehe zusammen mit ein wenig Hefe und Unterholz.

Gaumen
Am Gaumen sorgt der Gamay für eine saftige rote Frucht, der Aligoté für Säure und ein wenig Pfeffer und Salz. Ein Wein mit lebhafter Säure, *puresse* und Energie, feiner Würze und viel Saft. Eine ungewöhnliche Kombination der beiden Geschwister-Rebsorten, die aber absolut stimmig wirkt und bei der jeder Schluck der Vorläufer des nächsten zu sein scheint.